パンとエスプレッソとから
お客様へのお願い

ご注文はモバイルオーダーにて
お願いいたします。

Please place your order via mobile order.

请使用手机点餐。

주문은 모바일 주문에서 부탁드립니다.

モバイルオーダーが繋がらない場合はFree Wi-Fiに繋いでください。
Free Wi-Fi : BREAD-ESPRESSO　パスワードなし

お支払いはキャッシュレス
決済のみとなります。

Cashless payments only.

仅支持元班金支付。

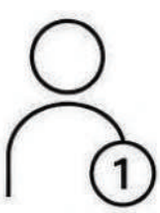
지불은 현금없는 결제만 됩니다.

お席の利用に関して
混雑時、お食事お済みのお客様には
お声掛けさせていただく場合があります。

Regarding seat usage, during busy times,
we may ask guests who have finished
their meals to vacate their seats.

关于座位的使用
繁忙时段，对于已经用餐的顾客 我们可能会联系您。

좌석 이용에 관하여
혼잡 할 때 식사를 마친 고객에게는
말씀드리는 경우가 있습니다.



小学生以上のお客様は、お席のご利用時は
お一人様につき1 オーダーをお願いいたします。

Guests aged 6 and above are required to
place one order per person.

小学生及以上的顾客，入座时每人需点一1分餐品。

초등학생 이상의 고객은 좌석 이용시
한 분당 1 주문을 부탁드립니다.

Wi-Fi | BREAD-ESPRESSO
パスワードなし / No password / 没有密码 / 비밀번호 없음

Seasonal Drink

シャインマスカットのクリームソーダ

Shine Muscat Cream Soda

シャインマスカットソーダに
バニラアイスをトッピング

¥900

マスカットチーズティーラテ

Muscat Cheese Tea Latte

マスカットティーに
塩チーズクリームをプラス

¥850

マスカットゼリーレモネード

Muscat Jelly Lemonade

シャインマスカットレモネードに
マスカットゼリーをプラス

¥850

マスカットセイロンティー

Muscat Ceylon Tea

"シャインマスカット×セイロン"の
すっきりとした味わいの紅茶

¥800

ブルーレモンシャインマスカットエイド

Blue Lemon Shine Muscat

"シャインマスカット×柑橘"の
ソーダにナタデココをプラス

¥750

ヨーグルトフローズン（メロン、ストロベリー、ブルーベリー、マンゴーラズベリー） ¥850

Frozen Yogurt (Melon, strawberry, blueberry, mango, raspberry)

ヨーグルトと相性の良いフルーツをあわせたフローズンドリンクです。

COFFEE

	Solo	Doppio
エスプレッソ Espresso Solo	¥400	¥500
エスプレッソ・マキアート Espresso Macchiato	¥580	¥650
エスプレッソ・コン・パンナ Espresso Con Panna	¥500	¥600

	Regular	Grande
カフェ・アメリカーノ Cafe Americano (Hot/Ice)	¥600	¥750
カフェ・ラテ Cafe Latte (Hot/Ice)	¥680	¥800
カプチーノ Cappuccino	¥680	¥800
アイスカプチーノ Ice Cappuccino	¥730	—
カフェ・モカ Cafe Mocha (Hot/Ice)	¥780	¥900
カフェ・バニラ Cafe Vanilla (Hot/Ice)	¥780	¥900
カフェ・キャラメル Cafe Caramel (Hot/Ice)	¥780	¥900
エスプレッソトニック Espresso Tonic	¥750	¥880
ソイラテ Soy Latte (Hot/Ice)	¥750	¥880
オーツミルクラテ Oat Milk Latte (Hot/Ice)	¥750	¥880
アーモンドミルクラテ Almond Milk Latte (Hot/Ice)	¥750	¥880
アイスコーヒー Iced Coffee	¥600	¥730

DECAF DRIP

デカフェ・ドリップコーヒー Decaf Drip Coffee	¥500	—
デカフェ・ミルクコーヒー Decaf Drip Coffee with Milk	¥600	¥750

TEA

	Regular	Grande
アイスティー（ストレート/レモン/ミルク） Iced Tea (Black / Lemon / Milk)	¥550	¥680
ホットティー（ストレート/レモン/ミルク） Hot Tea (Black / Lemon / Milk)	—	¥700
ハーブティー（カモミール/ルイボス） Chamomile / Rooibos Tea (Hot / Ice)	—	¥800

BEVERAGE

抹茶ラテ Matcha Latte (Hot / Ice)	¥750	¥880
ほうじ茶ラテ Hojicha Latte (Hot / Ice)	¥750	¥880
ミルク Milk (Hot / Ice)	¥500	¥630
ココア Cocoa (Hot / Ice)	¥700	¥830
100%フルーツジュース(オレンジ/アップル) Fruit Juice (Orange / Apple)	¥600	¥750
ブラッドオレンジジュース Blood Orange Juice	¥650	¥750
コーラ Cola	¥600	—
ジンジャーエール Ginger Ale	¥600	—
自家製レモネード Homemade Lemonade (Hot / Ice / Soda)	¥750	¥880

FROAT

コーヒー/コーラ/ジンジャーエール Iced Coffee / Iced Americano Cola / Ginger Ale	¥850	—
抹茶 / ほうじ茶 / レモネード Matcha Latte / Hojicha Latte Lemonade (Ice / Soda)	¥950	—

KIDS DRINK

※ こちらは12歳までのお客様のみご注文いただけます。
This can only be ordered by customers up to the age of 12

キッズ・ミルク Kid's Milk (Hot / Ice)	¥400	キッズ・ジュース Kid's Juice (Orange / Apple)	¥450

CUSTOMIZE

エスプレッソ追加 Add Espresso Shot	¥150	シロップ追加（バニラ/キャラメル） Add Syrup (Vanilla / Caramel)	¥150
ホイップクリーム追加 Add Whipped Cream	¥100	ミルク変更（ソイ/オーツ/アーモンド） Milk Change (Soy / Oats / Almonds)	¥150

・おかわり１杯につき−100円いたします
※お酒も対象です。
・店内混雑時、
90分制とさせていただきます

BEER

パンエスビール 白 ¥950
PANESU Beer “ White ”
高級食パン「ムー」を使用したホワイトエール
すっきりと爽やかな辛口に仕上げました。

ハートランド ¥980
Heartland
素材の味を活かしたやさしい
味わいとおだやかな苦味

ギネス ¥980
Guinness
重厚にして爽快、苦味と甘みの
バランスが絶妙な黒スタウト

パンエスビール 黒 ¥950
PANESU Beer “ Black ”
自社焙煎のエスプレッソ豆を使用した珈琲ビール
コクがあり、エスプレッソが味わい深い仕上がり。

ハイネケン ¥980
Heineken
美しい黄金色のプレミアム・ラガー

モレッティ ¥980
Birra Moretti
上質なポップを贅沢に使用し、
バランスの良いラガー

COCKTAIL

BEER

シャンディガフ
Shandy Gaff
ビール ＋ ジンジャーエール

パナシェ
Panache
ビール ＋ レモネード

ディーゼル
Diesel
ビール ＋ コーラ

モモコ
Momoco
ビール ＋ ピーチ

カシスビア
Cassis Beer
ビール ＋ カシス

WINE

シンフォニー
Symphony
白＋ピーチ

キール
Keel
白＋カシス

オペレーター
Operator
白 ＋ ジンジャー

カーディナル
Cardinal
赤 ＋ カシス

カリモーチョ
Calimocho
赤 ＋ コーラ

キティ
Kitty
赤＋ジンジャーエール

COFFEE

大人 の アイスカフェ・オレ
Asult Ice Café Ole
麦焼酎 ＋ ミルク ＋ コーヒー

アイスアイリッシュ・コーヒー
Iced Irish Coffee
アイリッシュウイスキー ＋ コーヒー

カフェ・アマーロ
Café Amaro
カンパリ＋コアントロー＋エスプレッソ

エスプレッソ ジン・バック
Espresso Gin Bag
エスプレッソ＋ジン＋ジンジャーエール

エスプレッソ ジン・トニック
Espresso Gin Tonic
エスプレッソ＋ジン＋トニック

ベイリーズ・カプチーノ
Baileys Cappuccino
カプチーノ＋ベイリーズ

MILK

カルーア・ミルク
Kahlua Milk

アマレット・ミルク
Amaretto Milk

ベイリーズ・ミルク
Baileys Milk

LIQUEUR

デュワーズホワイトラベル・ウイスキー
Dewars white label whiskey

ジャック・ダニエル
Jack daniels

タンカレー・ジン
Tanqueray gin

マリブ
Malibu

アブソルート・ウォッカ
Absolute vodka

ルジェ・クレームド・カシス
Rouge creme de cassis

ルジェ・クレームド・ペシェ
Rouge Creme de Peche

ALL ¥850

ロック / 水 / ソーダ / トニックウォーター / ジンジャーエール / コーラ / オレンジ / アップル / 紅茶
Rock / Water / Tonic Water / Ginger Ale / Cola / Orange / Apple /Black Tea

WINE

ハウスワイン 白 ¥880
House Wine “ White ”
【 ブレッド & バター シャルドネ 】トロピカルフルーツ / バニラビーンズ /
アーモンドブリオッシュ / クレーム・ブリュレの香りが特徴。

ハウスワイン 赤 ¥880
House Wine “ Red ”
【 ブレッド & バター ピノ・ノワール 】チェリー / カシス / ラズベリー /
シナモン / ジンジャーフレッシュな赤系果実味に優雅で濃厚な味わい

スパークリングワイン ¥980
Sparkling Wine (Mini Bottle)
【 フレシネ・ コルドン・ネグロ 】熟したグレープフルーツの爽やかな酸味、
リンゴを連想させる果実の香りドライでさっぱりとした後味が魅力の上質な辛口スパークリングワイン

PANINI

Prosciutto

生ハム/モッツレラチーズ/グリーンカール/マヨネーズ
Prosciutto / Mozzarella cheese / Lettuce / Mayonnaise
※小麦・乳・卵・豚肉

¥900

Salami

サラミ/セミドライトマト/パルミジャーノレッジャーノ/バジルペースト/
ブラックペッパー/オリーブオイル
Salami / Semi-dried tomatoes / Parmigiano cheese / Basil pesto / Black pepper
※小麦・乳・豚肉

¥900

Salmon

オリーブオイル/クリームチーズ/バジルペースト/レッドオニオン/
ブラックペッパー/グリーンカール/スモークサーモン
Olive oil / Cream cheese / Basil pesto / Red onion / Black pepper /
Green curly lettuce / Smoked salmon
※小麦・乳

¥1000

Tuna

ツナ/ブラックオリーブ/セミドライトマト/
グリーンカール/ハバティチーズ/マヨネーズ
Tuna / Black olives / Semi-dried tomatoes /
Green curly lettuce / Havarti cheese / Mayonnaise
※小麦・乳・卵

¥900

BLT

ベーコン/トマト/レタス/ディルレリッシュ/マヨネーズ/フライドオニオン
Bacon / Tomato / Lettuce / Dill relish / Mayonnaise / Fried onions
※小麦・乳・卵・豚肉

¥950

パンとエスプレッソと
BREAD, ESPRESSO &

MORNING
8:00~11:00

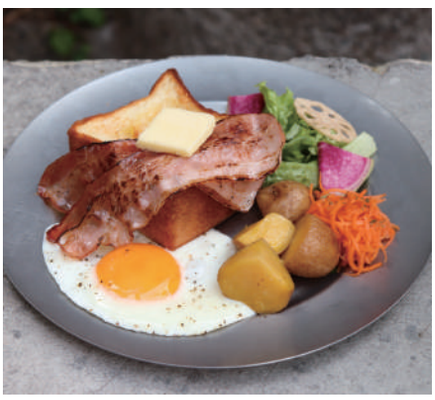
MOU TOAST

バターを贅沢に使用したリッチな食パン「ムー」をトーストプレートでご用意いたしました。

Rich bread “MOU” made with luxurious butter prepared on a toast plate

はちみつバター
Honey & Butter
¥1600

あんこバター
Anko & Butter
¥1600



ベーコンエッグ
Bacon & Eggs
¥1800

クワトロフォルマッジ
Quattro Formaggi
¥1800

4種のromi-unieジャムトースト
Toast with Four Types of“Romi-Unie” Jam

Romi-Unie Confitureとは鎌倉にある「Romi-Unie Confiture」は、店内アトリエで季節の果物を使い、職人が手作業でジャムやスコーン、焼き菓子を丁寧に作るお店。2004年にスタートし、フランス菓子をベースにした“お菓子のようなジャム”が特徴で、日常に小さな豊かさを届けることを目指している。

¥1600

パン盛りプレート-フムス-
Bread Platter -Hummus-
¥1600

フレンチムッシュ
French Toast Croque Monsieur
¥1900

パニーニセット
PANINI Set
¥1600～

セットドリンク Set Drinks

+¥400

- アメリカーノ Americano (HOT/ICE)
- アイスコーヒー Iced Coffee
- 紅茶 Black Tea (HOT/ICE)
- ミルク Milk (HOT/ICE)
- ディカフェ・ドリップコーヒー Decaf Drip Coffee
- アップル Apple Juice
- オレンジ Orange Juice
- コーラ Cola
- ジンジャーエール Ginger ale

+¥550

- カフェラテ Caffe Latte (HOT/ICE)
- カプチーノ Cappuccino (HOT/ICE)
- エスプレッソトニック Espresso Tonic
- ディカフェ・ミルクコーヒー Decaf Drip Coffee with Milk
- ココア Cocoa (HOT/ICE)
- ブラッドオレンジ Blood Orange Juice

+¥600

- ソイラテ Soy Latte (HOT/ICE)
- オーツミルクラテ Oat Milk Latte (HOT/ICE)
- アーモンドミルクラテ Almond Milk Latte (HOT/ICE)

パン と
エスプレッソ と
BREAD,
ESPRESSO &

LUNCH
11:00~15:00

フレンチトースト

食パン「ムー」のフレンチトースト。
自家製フレンチ液にひと晩漬け込み、中までたっぷり染み込ませました。

French Toast
French toast from high-quality bread "MOU"
I soaked it in homemade French liquid overnight & let it soak in a lot.

¥1900

パニーニセット

フォカッチャに色んな具材を挟んだイタリア発祥のホットサンド「パニーニ」
お好みのパニーニをお選びいただきお楽しみいただけます。

Panini Set
A hot sandwich from Italy with various ingredients sandwiched between focaccia "PANINI"
You can choose your favorite panini and enjoy it

¥1600~

クワトロフォルマッジ

4種のチーズを贅沢に使用した、濃厚でコクのあるチーズトースト。
とろけるチーズの味わいと香ばしく焼き上げたパンの組み合わせをお楽しみください。

Quattro Formaggi
A rich and savory toast topped with four kinds of cheese, baked until golden and perfectly melted.
Enjoy the creamy, flavorful cheese with our crispy, fragrant toast.

¥1800

パン盛りプレート-フムス-

日替わりのパンを数種類盛り合わせ、ビーツフムスを添えたプレート。
パンとフムスの組み合わせをお楽しみください。

Bread Platter -Hummus-
A selection of daily bread served with beet hummus. Enjoy the fresh,
flavorful combination of assorted breads and creamy hummus.

¥1600

フレンチムッシュ

フレンチトーストにベーコンを挟み、チーズを乗せ焼き上げました。フレンチトーストのふんわりとした食感に、
ベーコンの旨味とチーズのコクが重なる、甘じょっぱい味わいをお楽しみください。

French Toast Croque Monsieur
French toast soaked generously in egg mixture and grilled to a golden brown, layered
with crispy bacon and melted cheese. Enjoy the sweet-and-savory combination of fluffy French toast,
the rich flavor of bacon, and the creamy richness of cheese.

¥1900

セットドリンク Set Drinks

+¥400

- アメリカーノ Americano (HOT/ICE)
- アイスコーヒー Iced Coffee
- 紅茶 Black Tea (HOT/ICE)
- ミルク Milk (HOT/ICE)
- ディカフェ・ドリップコーヒー Decaf Drip Coffee
- アップル Apple Juice
- オレンジ Orange Juice
- コーラ Cola
- ジンジャーエール Ginger ale

+¥550

- カフェラテ Caffe Latte (HOT/ICE)
- カプチーノ Cappuccino (HOT/ICE)
- エスプレッソトニック Espresso Tonic
- ディカフェ・ミルクコーヒー Decaf Drip Coffee with Milk
- ココア Cocoa (HOT/ICE)
- ブラッドオレンジ Blood Orange Juice

+¥600

- ソイラテ Soy Latte (HOT/ICE)
- オーツミルクラテ Oat Milk Latte (HOT/ICE)
- アーモンドミルクラテ Almond Milk Latte (HOT/ICE)

パン と
エスプレッソ と
BREAD,
ESPRESSO &

DESSERT

13:00~

鉄板フレンチトースト

バターをたっぷりに使用した食パン「ムー」のフレンチトースト。
特製のフレンチ液に浸してひと晩寝かせ、ゆっくり時間をかけて焼き上げます
表面はカリッと、中はふんわりと仕上がりました贅沢なフレンチトーストをお楽しみください

Iron Plate French Toast
French toast of “MOU” bread made with plenty of butter
It is soaked in a special French Liquid & left to rest overnight,
then slowly baked over time
The surface is crispy & & the inside is fluffy
Enjoy a luxurious French toast

＊15時より販売
Sales from 3pm

¥1300

鉄板フレンチトースト – アイスのせ -

熱々の焼き立てフレンチトーストに
ひんやり冷たいバニラアイスをトッピング

Topped with Vanilla Ice cream
Hot freshly baked French toast topped
with cool vanilla ice cream

＊15時より販売
Sales from 3pm

¥1500

パンとエスプレッソと

バターたっぷりの食パン「ムー」をカリッと焼き上げ、バニラアイスを乗せ、
爽やかに仕上げた自家製エスプレッソソースと合わせました
ゴロっとしたピーカンナッツの食感のアクセントもお楽しみいただけます

Bread, Espresso &
Crispy baked bread “MOU” with plenty of butter Vanilla ice cream topped with
refreshing homemade espresso sauce
You can also enjoy the accent of the chewy pecan texture.

¥1200

ムーの耳ティラミス

自社焙煎エスプレッソを食パン「ムー」の耳に染み込ませた、
ちょっと大人の味わいなティラミスです
※ティラミス液には少しお酒を使用しております

Tiramisu - Mou’s ear -
This is a Tiramisu with a slightly adult taste
that soaks into the ear of the bread “Mou”
※A little alcohol is used in the tiramisu liquid

¥900

セットドリンク Set Drinks

+¥400

- アメリカーノ Americano (HOT/ICE)
- アップル Apple Juice
- アイスコーヒー Iced Coffee
- オレンジ Orange Juice
- 紅茶 Black Tea (HOT/ICE)
- コーラ Cola
- ミルク Milk (HOT/ICE)
- ジンジャーエール Ginger ale
- ディカフェ・ドリップコーヒー Decaf Drip Coffee

+¥550

- カフェラテ Caffe Latte (HOT/ICE)
- ココア Cocoa (HOT/ICE)
- カプチーノ Cappuccino (HOT/ICE)
- ブラッドオレンジ Blood Orange Juice
- エスプレッソトニック Espresso Tonic
- ディカフェ・ミルクコーヒー Decaf Drip Coffee with Milk

+¥600

- ソイラテ Soy Latte (HOT/ICE)
- オーツミルクラテ Oat Milk Latte (HOT/ICE)
- アーモンドミルクラテ Almond Milk Latte (HOT/ICE)

Seasonal Dessert

シャインマスカットの
デニッシュミルフィーユ

**Shine Muscat Danish
Mille-feuille**

毎日数量限定！
ザクザク食感の自家製デニッシュに
10粒以上のシャインマスカットと
マスカルポーネ生クリームをあわせた
贅沢なひと品です。旬のシャイン
マスカットを存分にお楽しみください！

¥2400 /セットドリンク + ¥400~

シャインマスカットの
冷やしフレンチトースト

**Chilled French Toast
with Shine Muscat Grapes**

パンエス看板商品の
フレンチトーストに、バニラアイス、
シャインマスカット、ブルーベリーを
あわせた間違いない組み合わせ、
この機会にぜひお楽しみください！

¥2000 /セットドリンク + ¥400~

シャインマスカットの
レアチーズケーキ

Shine Muscat Rare Cheesecake

シャインマスカットに合わせ、
さっぱりとした軽い味わいの
レアチーズケーキです。

¥950 /セットドリンク + ¥400~

シャインマスカット
プリン

Shine Muscat Pudding

むっちり食感のカスタードプリンに
シャインマスカットを贅沢に飾った
季節限定プリンです。

¥1000 /セットドリンク + ¥400~

シャインマスカット
ココナッツスムージー

Shine Muscat Coconut Smoothie

爽やかなシャインマスカットとまろやかな
ココナッツミルクを合わせたクリーミーな
スムージーです。果肉、ゼリー、アイス
などの食感の変化もお楽しみいただけます。

¥1100 /セットドリンク + ¥400~

セットドリンク Set Drinks

+¥400

- アメリカーノ Americano (HOT/ICE)
- アイスコーヒー Iced Coffee
- 紅茶 Black Tea (HOT/ICE)
- ミルク Milk (HOT/ICE)
- ディカフェ・ドリップコーヒー Decaf Drip Coffee
- アップル Apple Juice
- オレンジ Orange Juice
- コーラ Cola
- ジンジャーエール Ginger ale

+¥550

- カフェラテ Caffe Latte (HOT/ICE)
- カプチーノ Cappuccino (HOT/ICE)
- エスプレッソトニック Espresso Tonic
- ディカフェ・ミルクコーヒー Decaf Drip Coffee with Milk
- ココア Cocoa (HOT/ICE)
- ブラッドオレンジ Blood Orange Juice

+¥600

- ソイラテ Soy Latte (HOT/ICE)
- オーツミルクラテ Oat Milk Latte (HOT/ICE)
- アーモンドミルクラテ Almond Milk Latte (HOT/ICE)